

# ハウス食品、横須賀市の小学校でカレー授業

ハウス食品は1月22日、横須賀市が実施する「カレーの街よこすか」授業に先立ち、上地克明市長(写真上・中央)を表敬訪問した。



横須賀市では、次世代を担う横須賀の子どもたちに「カレーの街よこすか」の関心を深めてもらうため、全校一斉カレーの日を実施。この取り組みは、2011年度から開始し、今年度で14回目の実施となる。これまで、全校一斉カレーの日にあわせて市立小学校1校を対

象に実施してきた、カレーライスとスパイスに関する授業について、今年度は国が取り組んでいる「ニッポンフードシフト」の食育の取り組みの要素を取り入れ、「カレーライスから日本を考える」授業として、初めて横須賀で開催する。授業の講師は、「ニッポンフードシフト」を展開している農林水産省と推進パートナーであり、カレーの街よこすか事業者部会に加盟しているハウス食品が務める。

表敬訪問で小田川周一取締役食品事業本部長(同上・右から2人目)は「カレーの歴史、『カレーの街よこすか』の取り組み、SDGsに関する講義、オリジナルスパイスブレンドの体験を通じて、次世代を担う子どもたちに食の大切さ、食文化への関心を高めてもらいたい」と語り、授業内容を説明。上地市長は「夢のある素晴らしい企画で、横須賀から発信できることは大変嬉しい」と語った。また、この取り組みを記念して、同社が食材使い切りをテーマに考案した地産地消の「よこすか野菜のカレー」、横須賀の地



ダコを使用した「たこもち麦のサラダ」を一同で実食した。そして1月31日に、横須賀市立高坂小学校でニッポンフードシフト「カレーライスから日本を考える」授業が実施された。当日は、ハウス食品グループ本社広報・IR部渉外課の堀井志郎氏が講師となり、同校の5年生約50名に、カレーの

歴史やカレーの街よこすかの取り組みなどを伝えた。講義の後、実際にスパイスを使用した調査体験を実施。子どもたちは、「クミン」「コリアンダー」「レッドペパー」「ターメリック」「ナツメグ」「クローブ」「カルダモン」「シナモン」の8つのスパイスをブレンドし、カレーパウダーを調査。作ったパウダーを「とんがりコーン」にまぶして(同下)、その味わいを楽しんだ。なお、当日は同校を含めた市立小学校46校・市立中学校23校・市立特別支援学校2校の給食で、約2万7000食のカレーライスが提供された。

戦後のコメ不足が生んだ三倍増醸酒のおかげで、醸造アルコールを添加した日本酒は劣悪酒と誤解する人が未だにいるという。某漫画の影響もあって、一時はコメなどの副原料を使ったビールを偽物扱いする風潮も



## 「酪農現場の環境対策」テーマに講演

明治はこのほど、都内で「第4回MDA Meeting」を開催。全国6拠点のサテライト会場をつなげ、48名の酪農家や酪農関係者が参加した。

牛乳・乳製品を消費者に届けるためには安定的な酪農経営が必要。温暖化は食料政策に大きく影響

しており、温室効果ガス削減は地球環境や持続可能な酪農経営につながる。活発な議論を期待したいとあいさつ。

明治

## 「第4回MDA MEETING」

冒頭、土橋道人常務執行役員は「酪農経営は向かい風があり、指定団体受託酪農家数が1万戸を下回った。将来にわたり



その後、DSMの丸山和則社長(写真)による「酪農現場の環境対策」メタン排出を削減しサステナブルな酪農を実現」と

題した特別講演が行われた。丸山社長は「COP26において2030年までにメタン排出量を30%削減することを各国が誓約。30%のメタン削減により2050年までの気温上昇を0.2度抑制することが可能となる。反対動物は人間の温室効果ガス(GHG)総排出量の7%を占める主要な温室効果ガス排出源となり、日本政府も2050

年までに農林水産業のGHGゼロエミッション化を掲げている」と説明。その上で、同社のメタン削減飼料添加物「ボベア」について「牛の胃で微生物が食物の分解を助け、そこで水素と二酸化炭素が発生。酵素がこれらのガスを結合しメタンを生成する。ボベアはこの酵素の働きを抑え、メタンの発生を抑制する。ボベアは日本を

含む現在68カ国・市場で飼料添加物としての使用が承認されている。ボベアは乳牛1頭あたり1年に約1トンのCO<sub>2</sub>相当のGHG削減効果があり、サステナブルな酪農の実現に貢献できる」と説明。午後の部では「10年後、どんな農場でありたいか」をテーマに、活発なグループディスカッションが行われた。

酒、という意味で大正時代に生まれたとされる吟醸酒。これも、精米歩合が高い、高品質とのイメージが強く、よって純米大吟醸は日本酒の最高峰となりがちだ

認められている普通酒も、純米も吟醸も、日本酒が世界に誇る多様性であるはず。いろんな人が、いろんな場面で、いろんな飲み方で、それぞれが楽しめる酒。それぞれの好みで選べばいい。ただそれだけだ。